

# Kochbuch für die Nachhaltigkeit

**Braune Bananen oder matschige Paradeiser finden sich oft im Mülleimer wieder. Doch das wäre nicht nötig, denn auch daraus kann man noch etwas zaubern. Was, das liest man im „Kochbuch der Nachhaltigkeit“.**

Das „Kochbuch der Nachhaltigkeit“ ist am Montag in Niederösterreich präsentiert worden. Haubenkoch Adi Bittermann tischte auf und brachte Rezepte aus dem Kochbuch auf den Teller. Ein Kochbuch, das auf einer Kooperation zwischen dem Roten Kreuz und den SOMA-Märkten basiert. „Wir wissen, die Armut steigt in Österreich. Das Rote Kreuz und SOMA-Märkte sind dazu da Armut zu bekämpfen. Wir haben uns gedacht, wir machen eine gemeinsame Kooperation, sammeln Rezepte von Prominenten und tragen dazu bei, dass Produkte nachhaltig verwertet werden können“, sagt Peter Kaiser vom Roten Kreuz.

## **Sendungshinweis:**

„NÖ heute“, 10.2.14

"Dahinter steht dass wir in den Sozialmärkten rund 1.000 Tonnen Lebensmittel von Handel und Industrie übernehmen – was wir durch das Kochbuch beitragen wollen, ist, dass Leute ein Gespür dafür kriegen, was man mit Lebensmitteln machen kann, auch wenn sie nicht mehr tip top frisch sind“, so Christine Krامل von der Geschäftsführung der SOMA.

## **Bananenbrot aus braunen Bananen**

Viele Nahrungsmittel landen im Mistkübel, nur weil das Ablaufdatum überschritten ist. Verdorben sind sie deshalb aber mitunter noch lange nicht. Von einem „Riesenschaden“ spricht Soziallandesrätin Barbara Schwarz (ÖVP). „Worum es mir geht, ist die Wertschätzung gegenüber den Lebensmitteln“, sagt sie bei der Präsentation des Buches. Bei der es als Kostprobe gleich ein Bananenbrot zu probieren gab. Dass das gelbe Obst optisch nicht mehr ganz einwandfrei war, schmeckte man nicht. Als Hauptspeise diente der Rest vom Sonntags-Essen. „Aus dem Schweinsbraten machen wir Tascherl. In der Küche wird nichts weggeworfen, da wird alles verarbeitet, das habe ich so von meiner Mama gelernt“, sagt auch Haubenkoch Adi Bittermann.

## **Links:**

- [Rotes Kreuz](#)
- [SOMA](#)